



PROPOZICE

XII. ROČNÍK GASTRONOMICKÉ SOUTĚŽE

„O POHÁR BLANICKÝCH RYTÍŘŮ 2018“

- pro obory vzdělání KUCHARĚ – ČÍŠNÍK, GASTRONOMIE A CUKRÁŘ

Téma: *„100 let československého trampingu“*

Místo konání: SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Termín soutěže: 11. 10. 2018

Předseda komise: Jiří Eichner AKC ČR

Pravidla soutěže a její podmínky pro účast v soutěži:

*Do soutěže se mohou přihlásit žáci odborných škol včetně nečlenů AKC ČR.
Jedná se o soutěž jednotlivců a dvojic.*

Závaznou přihlášku prosím zaslat do 24. 9. 2018 na adresu:

SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Mgr. Martin Zvára

Zámek 1

258 01 Vlašim

nebo na email: zvara@sosou-vlasim.cz

STARTOVNÉ SE NEVYBÍRÁ.

Na základě přihlášky bude zajištěno stravování pro soutěžící a doprovod ve školní jídelně.
Cena oběda 60,-Kč/osoba – platit se bude na místě.

Soutěžní zadání:

- a) *teplá kuchyně (kuchaři) - jednotlivci*
- b) *studená kuchyně (kuchaři- číšníci) - jednotlivci*
- c) *cukrářský výrobek (cukráři) – dvojice*
- d) *slavnostní tabule (číšníci) - dvojice*

a) Teplá kuchyně:

Každý soutěžící (jednotlivec) bude mít za úkol připravit čtyři porce hlavního teplého pokrmu.
Připravovaný pokrm si každý soutěžící zvolí sám dle zadaného tématu.

Veškeré suroviny si soutěžící přivezou sami. **Nepřípustné jsou polotovary a hotové ozdoby.**



Pro přípravu pokrmů budou soutěžícím k dispozici hrnce od firmy Tescoma, kuchyně jsou dále vybaveny elektrickými troubami, sporáky se sklokeramickou deskou, konvektomatem, šokerem, běžným náčiním.

Hodnocení teplé kuchyně:

- organizace práce
- čistota pracoviště, hygiena
- osobní zručnost
- technika a postupy
- celkový dojem
- nápaditost
- vůně a chuť výrobku
- skladba a barevnost výrobku
- prezentace pokrmu
- dodržení časového limitu

Uvařené pokrmy budou soutěžící podávat na inventáři, který poskytne SOŠ a SOU Vlašim nebo si mohou soutěžící přivést vlastní inventář. Jeden pokrm bude vystaven v muzeu a označen vlastním popiskem.

ČASOVÝ LIMIT JE 90 MINUT!

* * * * *

b) Studená kuchyně:

Téma: „Obložený chléb“

Každý soutěžící (jednotlivec) si zvolí na přípravu libovolný druh chleba a veškerých surovin.

Úkolem je připravit 2 porce obloženého chleba.

Jedna porce pro komisi a druhá porce na výstavu.

Příprava bude probíhat před hodnotící komisí.

Hotové výrobky soutěžící servírují na vlastní inventář. Jeden pokrm bude vystaven v muzeu a označen vlastním popiskem.

ČASOVÝ LIMIT JE 30 MINUT!

Hodnocení studené kuchyně:

- organizace práce
- čistota pracoviště, hygiena
- osobní zručnost
- technika a postupy
- celkový dojem
- nápaditost
- vůně a chuť výrobku
- skladba a barevnost výrobku
- prezentace na talíři
- dodržení časového limitu
- vyváženost výrobku

* * * * *



c) Cukrářský výrobek:

Dort na téma: „100 let československého trampingu“

Výrobek o hmotnosti 2 – 2,5kg a 4 ks (60g) degustační porce.

Dort si soutěžící přivezou kompletně hotový.

Veškeré části dortu musí být z jedlých surovin. Povoleno je použití stuh, floristických pásků, drátků a pestíků na výrobu květin. Je zakázáno používání nejedlé dekorace.

Soutěžící (dvojice) provedou před komisí a v průběhu výstavy výrobu hlavní dekorace dortu.

Soutěžní prostor - stůl 60 x 100 cm nebude opatřen ubrusem ani rautovými sukněmi.

Inventář potřebný k modelování si soutěžící přivezou vlastní.

Výrobek se musí nechat převážít.

Hodnocení cukrářských výrobků:

- celkový dojem
- kreativita
- novátorství
- sladění výrobků
- moderní trendy
- chuť výrobku
- hmotnost výrobku
- ústní obhajoba

* * * * *

d) Slavnostní tabule :

Téma: „100 let československého trampingu“

Číšníci a servírky (dvojice) - v profesním oblečení, budou mít k dispozici stůl o rozměrech 140 x 80 cm, židle a keridon. Ostatní potřebný inventář si dovezou sami.

Po příjezdu a předání vylosovaného stolu si soutěžící na dané místo přinesou veškerý inventář a potom sami, bez doprovodu pedagogického pracovníka, prostřou soutěžní stůl dle platných pravidel.

Všichni soutěžící budou připraveni nejdéle v 7:25 na místě.

Příprava tabule bude probíhat od 7:30 - 8:30 hodin pod dohledem odborné poroty.

Po dokončení soutěžící označí tabuli vylosovaným číslem. Po vyhodnocení komisí, doplní jméno a logo školy.

Prostírat se budou 2 nebo 4 místa.

Prosíme soutěžící o vhodnou obuv, aby nedošlo k poškození parket v muzeu.

Hodnocení číšníků:

- oblečení a úprava zevnějšku
- organizace práce
- vystupování
- kreativita a nápaditost
- dodržení pravidel zakládání inventáře
- menu



- celkový vzhled hotové tabule
- ústní obhajoba

Vyhodnocení soutěže:

Po sečtení výsledků odbornou porotou budou vyhlášeny výsledky soutěže a předány věcné ceny.

Vyhlášení výsledků proběhne v obřadní síni vlašimského zámku.

Ocenění prací odbornou porotou je konečné a vymáhání změn či cen právní cestou je vyloučeno. Veškeré změny v průběhu soutěže jsou vyhrazeny.

Účastí v soutěži a svým podpisem při prezenci dává soutěžící souhlas ve smyslu příslušných ustanovení zákona č. 40/1964 Sb., občanského zákoníku, v platném znění, s uveřejněním svého jména, příjmení a fotografie a s pořizováním fotodokumentace v souvislosti s konanou akcí, oficiálním vyhlášením výsledků a PR pro potřeby SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1.